

Fælles mål for faget madkundskab

Fælles Mål er gældende for hhv. 4./5./6./7. klasse.

I vores undervisningsbeskrivelse som er dækkende for hele skoleforløbet, arbejder vi med de bindende rammer i fælles mål, og tager udgangspunkt i de vejledende færdigheds- og vidensmål.

Fagets formål

Eleverne skal i faget madkundskab tilegne sig færdigheder og viden om mad, smag, sundhed, fødevarer, madlavning og måltider og dermed udvikle kompetencer, der gør dem i stand til at vælge og vurdere egne smags- og madvalg.

Eleverne skal opnå praktiske færdigheder inden for madlavning og kunne eksperimentere med såvel råvarer, opskrifter og retter som egen smag og andre æstetiske erfaringer.

Eleverne skal kunne foretage kritisk reflekterede madvalg på baggrund af viden om fødevarer, sæson, oprindelse, sundhedsværdi, produktionsformer og bæredygtighed.

Stk. 2.

Gennem alsidige læringsforløb skal eleverne udvikle selvværd, fantasi, madlavningsglæde og erkendelse, så de bliver i stand til begrundet at tage stilling til og handle i overensstemmelse med dette. Eleverne skal lære at forbinde viden med lyst og handling i en forpligtigende praksis. Faget skal tilrettelægges, så eleverne kan opleve værdien af et fællesskab omkring måltider.

Stk. 3.

Eleverne skal lære at tage del i og medansvar for problemstillinger, der vedrører mad, madvalg, madlavning og måltider i relation til kultur, trivsel, sundhed og bæredygtighed.

De fire kompetencemål

Færdigheds og vidensmålene er knyttet sammen.

Mad og sundhed: Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed

- Eleven kan omsætte viden om sund mad i madlavning. Eleven har viden om sund mad og madlavning
- Eleven kan vurdere egne madvalg i forhold til sundhed, trivsel og miljø. Eleven har viden om faktorer der påvirker madvalg, sundhed, trivsel og miljø.
- Eleven kan redegøre for energibehov og ernæring i forhold til egen sundhed, herunder med digital kostberegning. Eleven har viden om ernæringsfaktorer og energibehov.
- Eleven kan anvende kostanbefalinger til madlavning og måltidssammensætning. Eleven har viden om kostanbefalinger og deres grundlag.
- Eleven kan anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavning. Eleven har viden om hygiejne-, opbevarings- og konserveringsprincipper.
- Eleven kan vurdere mads holdbarhed. Eleven har viden om mikroorganismer

Fødevarerbevidsthed: Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed

- Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse. Eleven har viden om råvaregrupperes smag og anvendelse.
- Eleven kan tage hensyn til råvarers fysisk-kemiske egenskaber. Eleven har viden om råvaregrupperes fysisk-kemiske egenskaber.
- Eleven kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til bord og til jord igen. Eleven har viden om fødevarergrupperes bæredygtighed.
- Eleven kan vurdere miljømæssige konsekvenser af madhåndtering. Eleven har viden om betydningen af madhåndtering for bæredygtighed og miljø.
- Eleven kan aflæse madvaredeklarationer og fødevarermærkninger. Eleven har viden om fagord og begreber og maddeklarationers og mærkningsordningers formål og struktur.
- Eleven kan vurdere næringsindhold og tilsætningsstoffer, herunder med digitale værktøjer. Eleven har viden om næringsdeklarationer og tilsætningsstoffer.
- Eleven kan vurdere fødevarers kvalitet. Eleven har viden om kvalitetskriterier for fødevarer
- Eleven kan vurdere madforbrug i relation til kvalitet, hverdagsliv, æstetik og markedsføring. Eleven har viden om faktorer der påvirker madforbrug.

Madlavning: Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.

- Eleven kan lave mad efter en opskrift. Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift.
- Eleven kan udvikle opskrifter. Eleven har viden om mål og struktur i opskrifter.
- Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker. Eleven har viden om grundmetoder og teknikker i madlavning.
- Eleven kan kombinere grundmetoder og teknikker i madlavning. Eleven har viden om kombinationsmuligheder mellem grundmetoder og teknikker i madlavning.
- Eleven kan lave mad under hensyntagen til fysisk-kemiske processer. Eleven har viden om madlavnings grundlæggende fysik og kemi
- Eleven kan skabe retter under hensyntagen til sammenhæng mellem madlavnings grundmetoder og fysisk-kemiske egenskaber. Eleven har viden om sammenhæng mellem madlavnings grundmetoder og fysisk-kemiske egenskaber.
- Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma. Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma.
- Eleven kan tilsmage og krydre maden. Eleven har viden om tilsmagning og kryddring.
- Eleven kan fortolke sans- og madoplevelser. Eleven har viden om sanselighed.
- Eleven kan vurdere mads æstetiske indtryk og udtryk. Eleven har viden om mads æstetiske vurderingskriterier.

Måltid og madkultur: Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår

- Eleven kan opbygge hverdagens måltider ud fra formål. Eleven har viden om grundprincipper for opbygning af måltider
- Eleven kan opbygge måltider til særlige anledninger. Eleven har viden om måltidsanledninger.
- Eleven kan analysere måltider fra forskellige kulturer. Eleven har viden om mad- og måltidskulturer

- Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer. Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer.